

南信州産の希少な和紅茶を贅沢に使用 「信州紅茶フィナンシェ」

2025年8月20日（水）より本格発売開始

～観光土産から贈答用まで、香り高い信州和紅茶の味わいをお届け～

みやげ卸の株式会社タカチホ（長野県・長野市、代表取締役社長：久保田一臣、以下 タカチホ）は、南信州産の紅茶「信州和紅茶」を贅沢に使用した焼き菓子「信州紅茶フィナンシェ」を2025年8月20日（水）より本格発売いたします。

信州和紅茶ならではのやさしい甘みと香りを活かした本商品は、観光土産にとどまらず、日々のご褒美や大切な人への贈り物としてもお楽しみいただける、上質な焼き菓子です。



ひとくちで広がる紅茶の余韻「信州紅茶フィナンシェ」

本商品に使用している「信州和紅茶」は、南信州の自然豊かな環境で生まれた紅茶です。標高の高さ、清らかな水、澄んだ空気の中で育てられた茶葉は、渋みが少なく、まろやかでやさしい甘みと香りが特長で、砂糖やミルクを加えずともそのまま楽しめる、上品で繊細な味わいが魅力です。

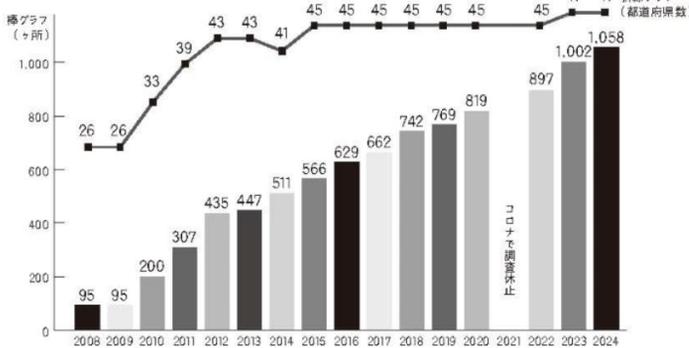
「信州紅茶フィナンシェ」は、そんな信州和紅茶の魅力をそのままお菓子に閉じ込めた焼き菓子です。しっとりと焼き上げた紅茶風味の生地の中に、なめらかな紅茶ソースを包み込んだ二層仕立てで、生地とソースの両方に信州和紅茶の茶葉を練り込むことで、ひとくち目からふんわりと香りが立ち上がり、深くやさしい余韻が広がります。濃厚で香り高いフィナンシェです。



販売店舗	長野県内の観光地売店、駅ビル、 高速道路SA・PA
税込価格	4個枚入 986円／6個入 1,398円

素材の魅力を“贈る”信州和紅茶を使った観光みやげの開発背景

《地紅茶生産地（生産カ所）の推移》



※出展：地紅茶学会

近年、国内の紅茶市場では“和紅茶”の人気が高まっており、生産地は15年前の11倍以上、全国で1,058カ所以上に拡大しています（※地紅茶学会）。

砂糖やミルクを加えずとも楽しめる、まろやかでやさしい味わいが特徴の和紅茶は、クラフトドリンクや紅茶スイーツの分野でも注目されています。

こうした時流を背景に、タカチホは南信州の自然豊かな環境で育てられた「信州和紅茶」に着目しました。

標高の高さ、清らかな水、澄んだ空気が育む茶葉は、渋みが少なく、香り高く、上品な甘さを備えています。この信州和紅茶の魅力を、もっと多くの方に味わっていただきたいという思いから開発をいたしました。

今回の商品開発で目指したのは、紅茶の香りをいかにお菓子の中で表現するかを追求し、生地焼き加減、ソースのとろみなど、試作を重ねて完成させた“香りが印象に残る焼き菓子”です。

■コンセプトは「配る土産」から「贈るお菓子」へ

これまでの観光土産品は「手軽に、たくさん配れること」が前提とされる傾向がありました。しかし、私たちが今回目指したのは、「大切な人に本当に喜ばれるものを贈りたい」「少し高級でも、特別なものを味わいたい」と願う、“贈る気持ち”に応える土産菓子です。

手に取った瞬間に誰かの顔が思い浮かぶような、そんな“贈る楽しさ”を大切にしてお菓子を届けたい。今回の新商品の根幹にある想いです。旅の余韻とともに記憶に残るような、心の通う一品をお届けしていきたいと考えています。

また、高品質・高単価商品の投入によって、観光土産市場の価値向上を目指しています。

会社概要

会社名	株式会社タカチホ
代表取締役社長	久保田 一臣
設立年月日	昭和24年2月28日
資本金	10億円
決算期	3月31日（年1回）
主な業務内容	観光みやげ品の製造および卸売業、 観光みやげ品、一般和洋菓子、釣具・アウトドア用品、小売店舗運営、カレーなどの飲食店舗運営、不動産賃貸業、公衆浴場の運営などのサービス業
本社	〒381-0022 長野県長野市大豆島5888番地 TEL:026-221-6677、FAX:026-221-1346

本件に関するお問合せ先

株式会社タカチホ広報担当：近・青木（090-3093-2919 近直通）
TEL：026-221-4667 FAX：026-221-1346 E-Mail：contact@takachiho-net.co.jp